

ビーコロン導入のメリット
殺菌作業の効率化、衛生管理レベルの向上

作業時間の短縮と水道代の削減

ビーコロン水による殺菌工程の特長は「殺菌時間、すぎ時間」が短いことです。次亜塩素酸ナトリウムを使った従来の殺菌工程に比べ作業時間が短く、使用水量も少なくなります。

【殺菌工程の比較】

従来の殺菌工程(200ppm)	ビーコロン導入時
予備洗浄(汚れ落とし)は同じ	

※「ビーコロン導入時」の所要時間はCL-S60を使用した場合です。MS1000システムを使用した場合、シンクにビーコロン水をためる時間が大幅に短縮できます。

ビーコロン水の殺菌効果

ビーコロン水での殺菌は、低濃度&流水使用(掛け流し)が基本です。流水で使用するので塩素の消費が少なく、大腸菌やサルモネラ菌など食中毒の原因菌に対して優れた殺菌効果を発揮します。

■ビーコロン水の殺菌効力試験

細菌	処理前菌数	処理後30秒
黄色ブドウ球菌	3.7×10 ⁵	<10
大腸菌	2.9×10 ⁵	<10
サルモネラ菌	2.6×10 ⁵	<10
腸炎ビブリオ菌	1.0×10 ⁵	<10
緑膿菌	2.7×10 ⁵	<10
カンジタ	1.1×10 ⁶	<10

数値は1mlあたりの生菌数を示す。(＜10:検出限界以下)
試験依頼先: (財)食品薬品安全センター薬野研究所

■ビーコロン水の殺ウイルス試験

ウイルス	処理前	処理後30秒
ノロウイルス(代替)※	8.9×10 ⁴	検出限界以下

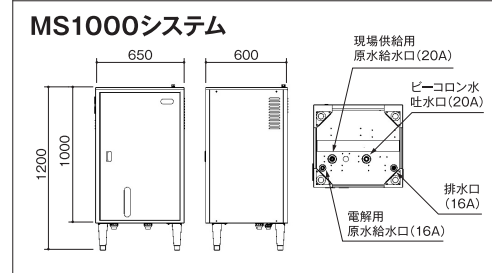
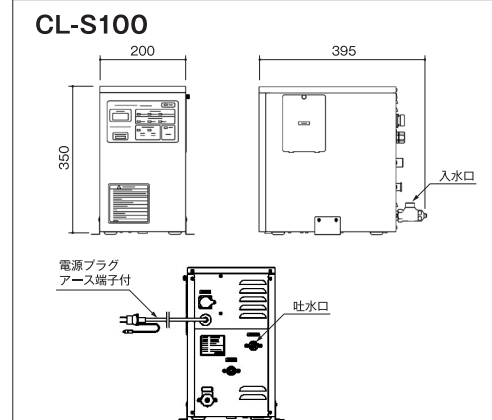
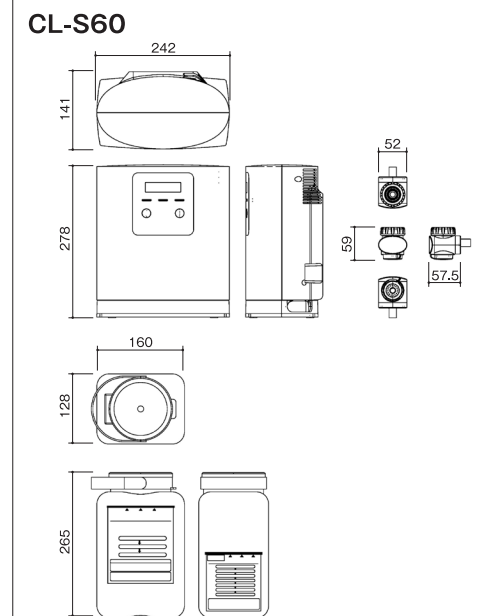
ビーコロン水はノロウイルスに対して優れた不活化効果が認められた。単位: TCID₅₀/ml
※代替: ネコカリシウイルスにて実施
有効塩素濃度29ppm、pH7.76、処理時間30秒
試験依頼先: (財)北里環境科学センター

■キャベツの殺菌洗浄効果(社内試験)

	pH	有効塩素濃度(ppm)	洗浄時間(分)	一般生菌数(個/g)	大腸菌群数(個/g)
洗浄前	—	—	—	3.4×10 ⁵	2.3×10 ²
ビーコロン水	7.85	53	1	3.1×10 ³	<10
	7.85	53	5	1.6×10 ³	<10
次亜塩素酸ナトリウム	8.24	101	10	5.6×10 ³	<10
	8.61	196	5	4.9×10 ³	<10

水道水で汚れを落とした後、各試験水で洗浄した。
ビーコロン水: 試験水をためたボールにキャベツを入れ、オーバーフローしながら洗浄。
次亜塩素酸ナトリウム溶液: 試験水をためたボールにキャベツを入れ、浸漬洗浄。
(大量調理施設衛生管理マニュアル記載の条件に基づく。100ppm10分、または200ppm5分)
ビーコロン水で1分、5分流水で洗浄したものは、次亜塩素酸ナトリウム溶液100ppm10分、200ppm5分に浸漬したものと同等の殺菌効果が確認された。
※注意: 殺菌効果試験の結果は一例であり、保証するものではありません。

■仕様



型式		CL-S60	CL-S100	MS1000システム
電 解 方 式		無隔膜電解方式	無隔膜電解方式	無隔膜電解方式
電 源		AC100(V) 50/60(Hz)	AC100(V) 50/60(Hz)	AC100(V) 50/60(Hz)
消 費 電 力		140(W)	114W (最大140W)	900(W)
外 形 寸 法	本 体	寸法:幅242×奥行141×高さ278(mm) 重量:約2.7kg	寸法:幅200×奥行160×高さ350(mm) 重量:約9kg	寸法:幅650×奥行600×高さ1200(mm) 重量:約100kg
	塩 水 タ ン ク	寸法:幅128×奥行160×高さ265(mm) 重量:約0.33kg 容量:3.5ℓ	寸法:幅160×奥行160×高さ250(mm) 重量:約0.5kg 容量:4ℓ	—
	混 合 器	寸法:幅52×奥行58×高さ59(mm)	—	—
	水 質	上水水質基準適合の水	上水水質基準適合の水	上水水質基準適合の水
給 水	水 圧	0.2～0.5(MPa)	0.1～0.7(MPa)	電解用: 0.1～0.34(MPa) 現場配管用: 0.2～0.7(MPa)
	水 量	10(ℓ/分)以上	—	電解用: 10(ℓ/分)以上 現場配管用: 40(ℓ/分)以上
	水 温	5～35℃	5～30℃	5～30℃
	p H	7.5以上	7.5以上	7.5以上
ビーコロン水	有効塩素濃度	50/100/200ppm	30～110ppm	50/100/200ppm
	生 成 量	6/3/1.5ℓ/分	10～3ℓ/分	30/15/7.5ℓ/分
	周 間 温 度	5～35℃	5～35℃	3～35℃
	洗 浄 方 法	クエン酸洗浄	—	—
添 加 剤		塩化ナトリウム99.0%以上の「25kg入り精製塩」または「食塩」	塩化ナトリウム99.5%以上の「25kg入り精製塩」	—
設 置 環 境	換気装置があること	換気装置があること	換気装置があること	換気装置があること
	混 合 器 連 結 ホ ー ス	1.6m	—	—
	塩 水 ホ ー ス	1.7m	—	—
	電 源 コ ー ド	2.0m	—	—
給 水 口	—	—	—	電解用原水: 16A(HI-VP) 現場供給用原水: 20A(HI-VP)
	吐 水 口	—	—	ビーコロン水: 20A(HI-VP)
排 水 口	—	—	—	16A(HI-VP)

- 保証期間…………… 保証期間は、お買い上げ後1年間です。
- 主要定期交換部品 本体部品の一部は定期交換部品です。一定期間使用後、交換が必要となります。但し、この部品はお買い上げ後1年間の保証修理対象外です。

交換時期の目安			
部品名	CL-S60	CL-S100	MS1000システム
電解槽	1,000時間	4,000時間	5,000時間
塩水ポンプ	1,000時間	2,000時間	3,000時間

※原水の水質、使用頻度、使用環境、使用状態等によって交換時期が早まる場合があります。

⚠ 安全にご使用いただくために

- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ビーコロン水は食品添加物である次亜塩素酸ナトリウム(殺菌料)の希釈液と同等とみなして取扱ができます。
- 本装置は医療用具ではありません。またビーコロン水は飲用ではありません。
- 本装置には上水水質基準適合の水をご使用ください。
- 凍結の恐れのある場所には取付けないでください。
- 本製品の仕様やデザインは改善等のため、予告なく変更する場合があります。
- 本製品の色は印刷物ですので、実際の色と若干異なる場合があります。

【お問い合わせ・ご注文】

三浦電子株式会社

本 社 〒018-0402 秋田県にかほ市平沢字堺田16-4
TEL 0184-36-2772 FAX0184-36-2776
E-mail: voice@miura-denshi.co.jp

東京営業所 〒104-0042 東京都中央区入船3-9-1 第2細矢ビル3F
TEL 03-6228-3942 (代) FAX03-6228-3947

【製造元】

三浦電子株式会社

オキシライザー商品部

http://www.miura-denshi.co.jp/

CL-S60-140919A

食中毒対策に！ 厨房の衛生管理に！

食品添加物(殺菌料)対応

電解次亜水生成装置「ビーコロン」

B.CROON

CL-S60

CL-S100

MS1000システム

電解水で
お手軽殺菌



MIURA DENSHI CO.,LTD

ビーコロン水(電解次亜水)とは

薄い塩水を電気分解して作られる弱アルカリ性で、低濃度の次亜塩素酸ナトリウム水溶液です。食品添加物(殺菌料)対応なので、食材や食品の殺菌洗浄を始め、厨房全体の衛生管理に安心してお使いいただけます。

食中毒対策と厨房の衛生管理

■ 食材・食品の殺菌洗浄

■ 調理器具類の除菌洗浄

■ ふきん・おしぼりの除菌洗浄

■ 床、壁、テーブル等の除菌

感染症対策と施設内の衛生管理

■ ドアノブ、手すり、便座等の除菌

■ 食器などの漬け置き除菌

※対象機種CL-S60、MS1000システム

食を中心とした様々な現場で活躍

	感染症対策	保育園・幼稚園	介護施設	惣菜弁当	飲食店	社員食堂	病院	学校給食	食品工場
CL-S60	◎	◎	◎	◎	○	○	○	○	○
CL-S100	○	○	○	○	◎	◎	○	○	○
MS1000システム	○						◎	◎	○

ビーコロン水を感染症対策として使用する場合は、国の感染症対策ガイドライン等で有効とされる次亜塩素酸ナトリウムの使用基準(消毒対象と濃度等)に則してご使用ください。
例:「保育所における感染症対策ガイドライン」では食器等の漬け置き、トイレの便座やドアノブ、手すり、床等に0.02% (200ppm) を使用する等。

食の安全と環境に配慮した衛生管理の実現に、ビーコロン水が効果的！

原料は水と塩なのでとっても安心！使いやすさで、日々の衛生管理をしっかりサポートします。

CL-S60



かんたん操作

蛇口をひねるだけで簡単にビーコロン水が使用できます。

手元で濃度選択

蛇口をひねって吐出量を変えると塩素濃度が変わります。設定できる塩素濃度は50／100／200ppmです。濃度ランプを確認しながら作業できるのでとっても安心です。



かんたん設置

水道蛇口に混合器を取付けるだけ。面倒な配管工事もしりません。蛇口取付型浄水器と同じ感覚で取り付けできます。

適度な生成量

生成量は6リットル／分(約50ppm)と作業に適した吐出量です。※付属の塩水ボトルで約1時間の連続運転が可能です。

小型＆軽量

装置本体は2.7kgのコンパクトタイプ設計。だから狭い厨房でもラクラク設置。

特徴 小規模厨房に最適 感染症対策にも威力を発揮

生 成 量	360リットル／時間(50ppm時)
注出蛇口数(目安)	1箇所
貯水システム対応機能	なし
塩1kgでの生成量	約3.3トン(50ppm時)

CL-S100



充実した生成能力

生成量を毎分3～10リットルに調整可能です。1台で1～3箇所の水栓バルブに供給可能。

貯水システム対応機能

一度に大量のビーコロン水を使いたい、複数蛇口でジャブジャブ使いたい場合、一旦、ビーコロン水をタンクにためて、複数蛇口にポンプ送水するシステムがお奨めです。CL-S100には貯水分配方式を可能とする機能が標準装備されています。

【導入事例】CL-S100貯水システム



貯水分配システムにすることでストレスのない供給量が確保できます。

特徴 中規模厨房に最適

生 成 量	600リットル／時間(30ppm時)
注出蛇口数(目安)	1～3箇所(ダイレクトの場合)
貯水システム対応機能	標準装備
塩1kgでの生成量	約1.5トン(50ppm時)

MS1000
システム



大量調理施設に最適。 厨房全体の衛生管理に 活躍します。

豊富な供給量

最大で毎分30リットルの供給量。複数の蛇口に分配して使用できます。

原水を選ばない

水道配管に高濃度のビーコロン水を直接注入する方式だから、地下水も利用できます。

有効塩素濃度の切り替えが可能

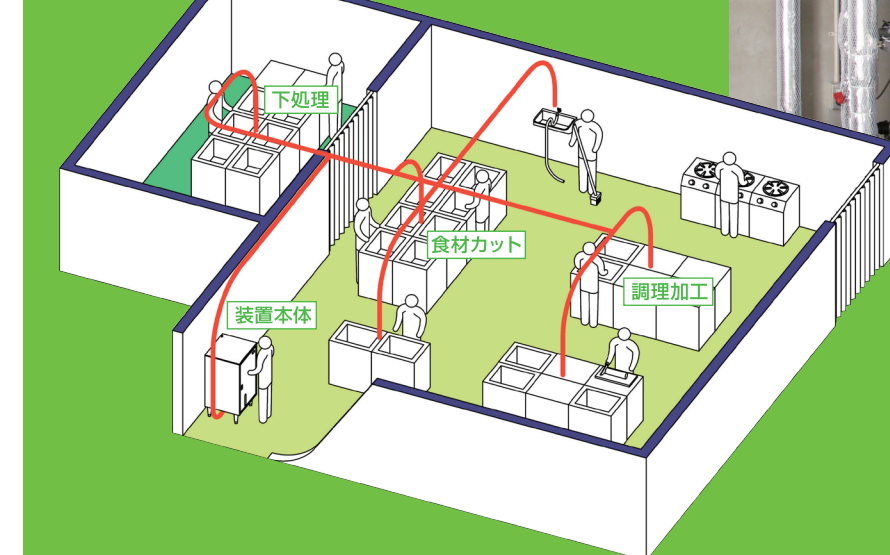
50／100／200ppmの3種類の濃度が選べます。

【導入事例】CL-MS1000貯水システム

生 成 量	1.8トン／時間(50ppm時)
注出蛇口数(目安)	1～10箇所
貯水システム対応機能	標準装備
塩1kgでの生成量	約2.7トン(50ppm時)

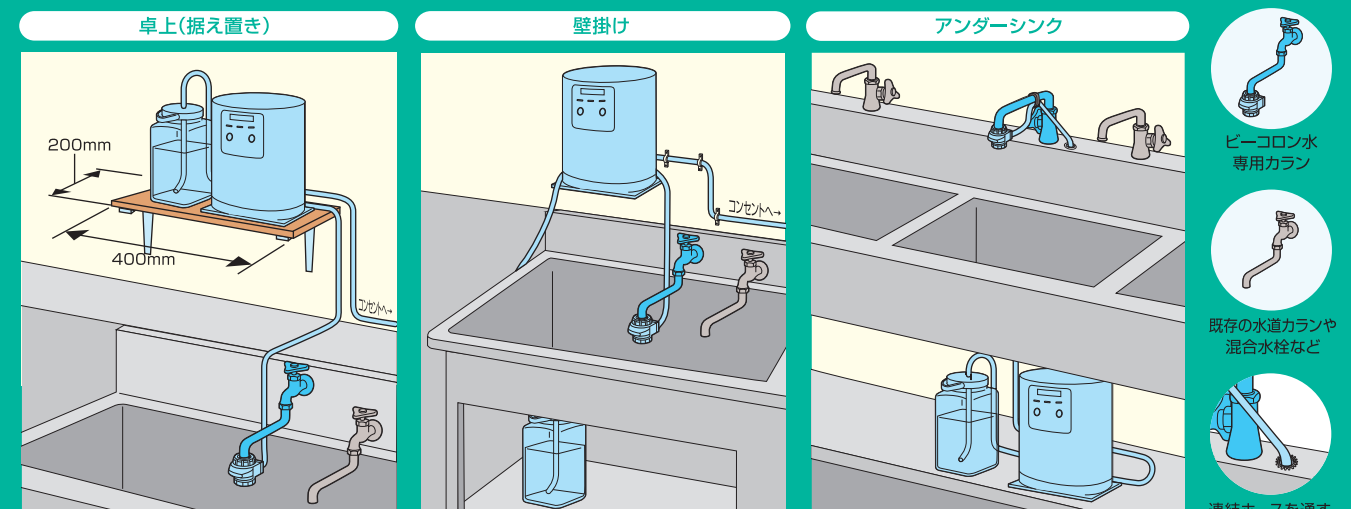


【設置例】



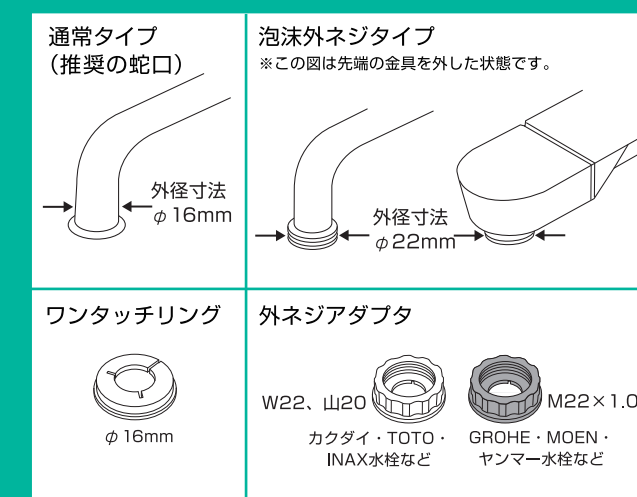
MS1000システムから供給される水量や濃度では賄いきれない現場(食品工場や水産加工工場など)には、MS1000システム内の生成装置本体(CL-MS1000)をベースとした大容量の貯水供給システムをご提案できますので、お気軽にご相談ください。

【設置例】



※既存の蛇口とは別にビーコロン水専用の水道蛇口を設けると、より快適に使用できます。
※シンク下に装置本体を設置する場合は、ビーコロン水専用カラン(固定位置)から50mm程度の位置に連結ホースを通す穴(φ18程度)を開けると便利です。
また、ホース損傷防止のため、シンク貫通部分にグロメット等の保護具を取付けてください。

【取付け可能な蛇口と適合アダプタ】



【注意】混合水栓、給湯水栓には取付けないでください。40℃以上のお湯を使用すると、混合器内部の部品が劣化します。

